



Hôtel



Restaurant



Banquets



Séminaires



Tourisme



Banquets

Menu Marsannay

25.00 Euros

22.00 € Sans Fromages

*Le Jambon Persillé Maison à ma façon,
Confiture d'Oignon rouge et Pain d'Epices*

Ou

*Le Taboulé aux Légumes Confits
et Emincé de Poulet aux Epices*

Ou

Le Saumon Cru Mariné aux Herbes, Façon Tartare

Le Pavé de Saumon Rôti au Naturel sur sa Poelée Provençale

Ou

Le Contre Filet Rôti Sauce Vins Rouge, Gratin Dauphinois Poelée d'Haricots

Ou

*Le Filet de Poulet Farci aux Queues de Crevettes,
Sauce Crustacés et son Risotto aux Champignons*

L'Assiette de Fromages Régionaux

L'Entremets Mousseux aux Fruits Rouges Dacquoise Pistache

Ou

Le Dôme Fondant au Chocolat, Amaréna et éclats de Brownie

Ou

Le Parfait Glacé au Pain d'Epices et son Coulis de Cassis

Prix Net



Hôtel



Restaurant



Banquets



Séminaires



Tourisme



Banquets

Menu Gevrey Chambertin

28.00 Euros

25.00 Euros Sans Fromages

La Salade en Emincé de St Jacques et Chorizo

Ou

*Le Feuilleté d'Escargots,
Crème d'Ail et Julienne de Pommes*

*La Brochette de Filet de Canard, Sauce aux Baies roses,
Gratin de Pomme de Terre Poêlée d'Haricots Verts*

Ou

*Le Filet de Poisson Perroquet en Gougeonettes, Sauce Coco,
Poêlée d'Epinards et son Riz Crémeux*

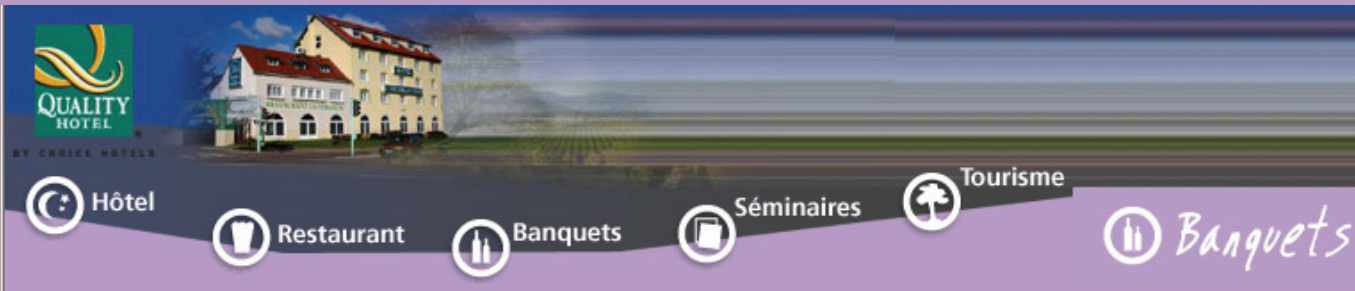
L'Assiette de Fromages Régionaux

Le Gratin de Fruits de Saison et son Nuage de Crème

Ou

Le Parfait Glacé au Pain d'Epices et son Coulis de Framboises

Prix Net



Menu Fixin

32.00 Euros

29.00 Euros Sans Fromages

La Terrine de Foie Gras de Canard Maison,

Toast de Pain d'Épices et Confiture d'Orange

Ou

Le Saumon Cru Mariné aux Herbes, Façon Tartare

Ou

La Marguerite de Carpaccio de Saint Jacques au Citron Vert et Huile d'Olive aux Herbes Aromatiques

Le Carré d'Agneau Rôti, Essence de Thym, Poêlée de Légumes Provençale, Gratin Dauphinois

Ou

*Le dos de Sandre à La Rhubarbe,
Riz Crémeux et Tombée d'Épinards Frais*

Ou

*Le Pavé de Bœuf, Sauce Vin Rouge,
Gratin Dauphinois, Mélange d'Haricots Plats*

L'Assiette de Fromages Régionaux

L'Assiette Gourmande

Prix Net



Hôtel



Restaurant



Banquets



Séminaires



Tourisme



Banquets

Menu Découverte de la Bourgogne

37.00 Euros

Le Peu de Persillé

Les Trois Escargots en Coquilles, à la Mode de Bourgogne

L'œuf Poché en Meurette

Le Bœuf Bourguignon et ses Tagliatelles

L'Assiette de Fromages Régionaux

Le Parfait Glacé au Pain d'Epices et son Coulis de Cassis

Prix Net